

SNACKS 特式小食类。

- 1) Peanuts 花生 \$12
- 2) Cashew nuts 腰果 \$18
- 3) Hot chips 薯条。 \$12
- 4) Edamame. Bean pods 日本毛豆。 \$10
- 5) Salt & pepper whitebait 椒盐银鱼。 \$26
- 6) Salt & pepper squid 椒盐鱿鱼。 \$26
- 7) Steamed pork dumplings 烧卖。 \$12
- 8) Steamed prawn dumpling 蝦餃。 \$12
- 9) Shanghai dumpling 上海小笼包。 \$18
- 10) Pan fried gyoza dumpling 煎餃子。 \$18
- 11) Special fried chicken wings 鸡翼。 \$22
- 12) Crispy Vegetarian spring rolls 春卷。 \$18
- 13) Fried wonton 炸雲吞。 \$18
- 14) Crumbed crab claws 炸蟹钳。 \$18
- 15) Fried Camembert cheese with jam 炸芝士 \$18
- 16) Salt & pepper Beancurd \$18
- 17) Special 2 tier treasure platter 精选小精品。 \$68

SOUPS 汤类

- 18) Chicken fish maw corn soup 鸡粒粟米鱼票更。 \$15
- 19) Seafood Tom yum soup :prawn, mussel, squid scallop fish 海鲜东炎汤。 \$30
- 20) Hot & sour soup : chicken , shrimp, tofu, bamboo black fungus 酸辣汤。 \$15
- 21) Chicken & Enoki mushroom soup 金菇鸡汤。 \$20
- 22) Wonton soup 鸡虾雲吞汤。 \$20
- 23) Double boiled chicken and pork ginseng soup 人参纯鸡汤。 \$38

SEAFOOD 海鲜类。

- 24) Snow Crab 雪蚶: crisp noodle - egg yolk / steam / Singapore style . (\$MP)
- 25) Lobster 龍蝦 (\$MP)
- 26) Braised whole Abalone 蚝皇原只鲍鱼。 \$68
- 27) Crispy Japanese prawns with wasabi & sesame sauce 日式芥末麻酱虾。 \$38
- 28) Crispy honey prawns 密糖虾。 \$36
- 29) Golden prawns stir fried in rich egg yolk sauce 黄金虾。 \$32
- 30) Kung Po prawns with cashew nuts 官保虾仁。 \$36
- 31) Stir fried prawns with Broccoli & cashew nuts. \$36
- 32) Steamed scallops with vermicelli & soya garlic 粉丝蒜蓉蒸带子。 8 pc \$38
- 33) Baked cheese scallops 烤芝士扇贝。 Half doz \$48 doz \$98
- 34) Stir fried scallops with sweet beans / season vegetable 带子炒时菜。 \$36
- 35) Steam toothfish with ginger & soya 羌葱煎鳕鱼。 \$38
- 36) Steam tooth-fish with black soya sauce 豉汁蒸鳕鱼。 \$38
- 37) Clams - Vietnamese style with chili, onions & capsicum 炒啦啦。 \$28
- 38) Clams - stir fried in Kam Xiang sauce 金香炒啦啦。 \$28

MEAT 肉类。

- 39) Sweet & sour pork 酸甜咕咾肉。 \$28
- 40) Crispy pork belly with garlic 银桥蒜香脆花腩。 \$28
- 41) Braised mini pork ribs with sweet & sour sauce (served with 2 mini buns) 京烤骨 \$30
- 42) Celebrity pork belly 名人东坡肉。 \$28
- 43) Lemon chicken 柠檬鸡。 \$28
- 44) Kung Po chicken with cashew nuts 宫保鸡丁。 \$28
- 45) Black pepper chicken cashew nuts & broccoli 黑椒鸡球西兰花。 \$28
- 46) Wagyu beef- chef signature sauce 金牌和牛。 \$58
- 47) Wagyu Steak with vegetable or salad or chips .和牛扒 \$78
- 48) Signature lamb chops 玉圃羊子扒。 \$32
- 49) Roast duck bao 烧鸭么么袋。 \$36

RICE & NOODLES 饭。糰。粉。

- 50) Steam rice 白饭。 \$3 bowl \$15 bucket
- 51) ABC fried rice ABC炒饭。 \$23
- 52) Young Chu fried rice 楊州炒饭。 \$26
- 53) Wagyu mince fried rice 生炒和牛饭。 \$32
- 54) Salty fish & chicken fried rice 咸鱼鸡粒炒饭。 \$28
- 55) Scallop and egg white fried rice topped with fried scallops 带子蛋白炒饭。 \$32
- 56) Singapore fried Mei fun 新加坡炒米粉。 \$28
- 57) Seafood glass noodle & Mei fun 海鲜金银米粉。 \$32
- 58) Chicken Mee Goreng 鸡球公仔糰。 \$28
- 59) Chow Keow Teow - beef or chicken. 乾炒河粉 (牛肉/鸡肉) 。 \$30
- 60) Seafood chow keow teow 海鲜炒河粉。 \$32
- 61) Cantonese seafood hor fun 廣付海鲜河粉。 \$32
- 62) Hokkien noodle - pork or chicken 福建炒糰 (猪肉/鸡肉)。 \$28

CONGEE 粥。

- 63) Century egg & pork congee 皮蛋瘦肉粥。 \$22
- 64) Chicken congee 鸡粥。 \$22
- 65) Seafood congee 海鲜粥。 \$28
- 66) Abalone & Chicken congee 鲍鱼鸡粥 \$68

VEGETABLES 蔬菜。

- 67) Season mix vegetables 炒时菜。 \$26
- 68) Kai lan with goji berry & wood ear 糖酒云耳炒芥兰。 \$28
- 69) Two -way kai lan 二崧炒港芥兰。 \$28
- 70) Kai Lan oyster Sauce 蠔油芥兰。 \$26
- 71) Chinese sausage with season vegetables 腊肉炒时菜 \$32

SALADS 沙律。

- 72) Lobster salad 龙虾沙律 \$68。

73) Prawn mango / orange salads 虾芒果或橙沙律. \$32

74) Teriyaki Chicken salads 日式沙律鸡。 \$32

SWEETS 甜品。

75) Fruit platter 生果盆 \$58

76) Daily specials sorted cake 蛋糕 (MP)